



**„Oldie but Goldie“, und immer noch knackig frisch wie am ersten Tag:
Der „Blubb“ wird 60 Jahre alt.**

Auf einmal hat es Blubb gemacht

1961 lief die erste Packung Blubb vom Band und verwandelte Deutschland im Handumdrehen zur Nation der Spinatesser. Das Geheimnis war so simpel wie genial: Wurde der Spinat zuvor von vielen Kindern wegen der Bitterstoffe verschmäht, schmeckte er mit einem Extra-Klecks Sahne auch den Kleinsten. In Kombination mit Kartoffelbrei und Spiegelei wird er zu einem der absoluten Leibgerichte in deutschen Küchen.



„Hallo Oma, kennst du schon den Blubb, Blubb?“
Schnell wird klar, der Blubb ist so viel mehr als nur ein tiefgekühlter Spinat. Er ist ein echter Seelenwärmer. Bereits in den 80er Jahren steht fest: mit dem iglo Rahm-Spinat zaubert man leckere Kreationen, die sogar Omas Kochkünste übertreffen.

„Komm, mach nochmal Blubb“

In den 90ern kennt den ikonischen Klassiker jedes Kind. Was genau in dem grünen Liebling steckt, zeigt jetzt Verona Feldbusch (heute Pooth). Der Blubb ist nämlich nicht nur nahrhaft, sondern auch modern, unkompliziert und vor allem suuuperlecker. Die Werbespots mit Kultstatus holen den Kindheits-Klassiker in die moderne Zeit und lassen den Blubb auf ewig in die Herzen einziehen.



- ✓ Natürlicher Frischetresor durch Schockfrostung bei -40° Celsius
- ✓ Rekordverdächtig: in 180 Minuten sprintet der Held vom Feld in die Verpackung
- ✓ Keine künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe
- ✓ Immer zur Hand und einfach in der Zubereitung
- ✓ Natürlicher Erhalt von Nährstoffen, Frische, Farbe und Geschmack
- ✓ Praktisch portionierbar für weniger Lebensmittelverschwendung

Zum Glück gibt's Tiefkühlkost! Aber, warum eigentlich?

Der Meeresbiologe Clarence Birdseye entdeckte das Tiefgefrieren bei einer Forschungsreise in Neufundland. Einheimische hängten frischgefangenen Fisch zum Gefrieren einfach in die Luft – bei eisigen minus 45° Celsius, ging das in Sekundenschnelle. Beim späteren Probieren schmeckte der Fisch wie frisch gefangen. Mit Pioniergeist aber nur sieben Dollar in der Tasche, machte er sich an die Umsetzung seiner Vision. Ihm gelang eine bahnbrechende Erfindung: Die Entwicklung des Schockgefrier-Verfahrens, durch das industrielles Tiefgefrieren möglich wurde. Als Hommage heißt das britische Schwesterunternehmen von iglo noch heute „Birds Eye“. Die ersten eisigen Leckerbissen wurden vor 91 Jahren am 6. März 1940 in den USA verkauft.

**Abwechslungsreich wie nie –
Blubb it your way**

Hasselback-Kartoffeln

Anzahl Personen: 4
Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Pro Portion: ca. 1840 kJ, 440 kcal, E 13 g, F 11 g, KH 67 g

iglo Rahm-Spinat der mit dem Blubb
UVP: 1,69 Euro
500 Gramm

**Download
Bild- und Textmaterial**

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte gern an:

Marlene Munsch
iglo Deutschland
+49 40 18 02 49 – 334
marlene.munsch@iglo.com

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
+49 40 44 11 30 – 49
schurmann@segmenta.de